

Rosmarin-Kartoffeln aus der Pfanne

4 Stk. festkochende Kartoffeln 2 Zweige Rosmarin 3 EL Butter
2 EL Semmelbrösel

Die Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser als Pellkartoffeln kochen. Anschließend herausnehmen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit aufschäumender Butter ringsum anbraten.

Dann ganz fein geschnittene Rosmarinnadeln zugeben, kurz mit durchschwenken, die Semmelbrösel zugeben und weiterschwenken, bis die Brösel leicht geröstet sind und sich wie ein knuspriger Mantel um die Kartoffeln legen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2021